
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*: Penetapan Harga Jual Produk UKM Ayam Bakar Dapoer Syifa

Hendri Setyawan Saputra ^{1*}, Amanda Vinata ², Fajar Dwi Cahyo ³, Adzra Mumta ⁴, Syifa Fauzia ⁵

Univesitas Bina Sarana Informatika ^{1,2,3,4,5}
Jl. Kamal Raya No.18, Rt.6/Rw 3, Cengkareng
Email Korespondensi: hendriaja23439@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) menggunakan metode *Full Costing* serta pengaruhnya terhadap penetapan harga jual pada UKM ayam bakar syifa. Permasalahan yang dihadapi usaha ini adalah perhitungan biaya produksi yang belum memasukkan seluruh unsur biaya, sehingga berpotensi menghasilkan harga jual yang kurang akurat. Penelitian menggunakan metode kuantitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha, observasi proses produksi, dan dokumentasi biaya produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP menurut metode yang digunakan perusahaan sebesar Rp 2.275.500 untuk 100 porsi dengan harga jual Rp 22.755 per porsi. Perhitungan menggunakan *Full Costing* menghasilkan HPP sebesar Rp 3.560.250 dengan harga jual sebesar Rp.35.600/porsi. Perbedaan sebesar Rp 1.284.750 pada HPP Rp 3.560.250. pada harga jual terjadi karena metode perusahaan belum memasukkan biaya penyusutan mesin dan peralatan ke dalam biaya produksi. Penerapan metode *Full Costing* mampu memberikan informasi biaya yang lebih akurat sehingga dapat membantu pelaku usaha dalam menentukan harga jual yang lebih tepat serta meningkatkan efektivitas pengelolaan laba usaha.

Kata Kunci: harga pokok produksi; *full costing*; harga jual

ABSTRACT

This study aims to analyze the calculation of the cost of goods manufactured (COGM) using the Full Costing method and its impact on the selling price at the Syifa grilled chicken SME. The business faces an issue where its production cost calculation fails to incorporate all cost components, potentially leading to an inaccurate selling price. The study employs a descriptive quantitative method with a case study approach. Data were gathered through interviews with the business owner, observation of the production process, and documentation of production costs. The results indicate that the COGM calculated using the company's existing method was Rp 2,275,500 for 100 portions, resulting in a selling price of Rp 22,755 per portion. In contrast, the calculation using the Full Costing method yielded a COGM of Rp 3,560,250 and a selling price of Rp 35,600 per portion. This discrepancy arose because the company's method did not include machinery and equipment depreciation costs in the production costs. Implementing the Full Costing method provides more accurate cost information, thereby assisting the business owner in setting a more appropriate selling price and enhancing the effectiveness of profit management.

Keywords: cost of production; *full costing*; selling price

1. PENDAHULUAN

Sektor Usaha Kecil dan Menengah (UKM) memegang peranan krusial dalam memperkuat pondasi ekonomi negara, terutama dalam perluasan kesempatan kerja dan stimulasi aktivitas ekonomi daerah. Dalam persaingan bisnis kuliner yang meningkat tajam, para pengusaha UKM diwajibkan untuk menjalankan operasional bisnis mereka secara profesional, dengan fokus pada elemen-elemen manajemen finansial dan akuntansi biaya. Salah satu kendala signifikan yang kerap dihadapi oleh pemain UKM di sektor kuliner, contohnya UKM Ayam Bakar Dapoer Syifa, adalah kesulitan dalam penetapan harga pokok produksi (HPP) yang tepat. Penentuan harga pokok produksi merupakan proses penting dalam mengelola keuangan perusahaan (Yani, 2023).

Penentuan biaya produksi yang akurat adalah landasan penting untuk menetapkan harga jual yang bersaing dan memberikan keuntungan (Fauzi et al., 2024). Akan tetapi, dalam praktiknya, UKM Ayam Bakar Dapoer Syifa masih

menerapkan cara perhitungan yang lazim dan kuno. Pemilik bisnis cenderung hanya memperhitungkan pengeluaran yang kasat mata (misalnya, bahan baku inti dan biaya tenaga kerja), tetapi lalai untuk menyertakan komponen biaya tidak langsung lain seperti beban depresiasi aset, biaya energi listrik, air, dan alokasi Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) baik yang bersifat tetap maupun variabel. Namun, di tengah kondisi keuangan kini diketahui oleh lonjakan harga, para pelaku Usaha Kecil dan Menengah (UKM) mengalami kesulitan besar dalam menentukan harga jual yang rendah tanpa menurunkan kualitas produk.

Ketidakakuratan dalam mengategorikan dan menilai komponen-komponen biaya dapat menimbulkan dua bentuk risiko yang saling berkaitan. Jika Harga Pokok Penjualan (HPP) diestimasi secara tidak tepat di bawah nilai sebenarnya, penetapan harga jual dapat mengakibatkan ketidakmampuan untuk menutupi seluruh biaya operasional yang sesungguhnya, yang berpotensi mengurangi laba atau bahkan menciptakan kerugian yang tidak disadari (Penentuan et al., 2025). Sebaliknya, apabila HPP diestimasi di atas nilai yang semestinya, harga jual produk akan menjadi kurang menarik bagi konsumen, yang berakibat pada penurunan kuantitas penjualan. Salah satu permasalahan yang dihadapi adalah pelaku usaha masih kesulitan dalam menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) dan harga jual produk (Fitri et al., 2025).

Dalam mengatasi keterbatasan yang ada pada metode akuntansi konvensional, pendekatan *Full Costing* diperkenalkan sebagai alternatif solusi yang *komprehensif*, baik secara konseptual maupun operasional. *Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel (Alfadhilla, 2024). Komponen-komponen ini meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik, yang mencakup baik unsur biaya variabel maupun tetap (Oktaria, 2026). Dengan mengadopsi metode ini, usaha Ayam Bakar Dapoer Syifa dapat memperoleh representasi biaya yang akurat dan terperinci. Hal ini memungkinkan manajemen untuk menentukan harga jual produk secara logis, efisien, dan kompetitif di pasar, dengan tetap menjaga margin keuntungan.

Penelitian terdahulu juga mahasiswa Universitas BSI yang meneliti UKM Es Teh Aur yang bergerak di industri minuman dengan produk berupa es teh (Afriani et al., 2025). (Khairunnisa et al., 2025) menyatakan bahwa pemahaman yang akurat mengenai HPP menjadi krusial bagi UKM untuk mengoptimalkan strategi harga dan mempertahankan daya saing. Penelitian lainnya yang dilakukan oleh (Afriani et al., 2025) menyatakan bahwa menentukan harga jual produk perlu dilaksanakan dengan menyeluruh dan cermat, sebab perubahan biaya serta dinamika pasar akan selalu berdampak pada kebijakan harga dan biaya. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi yang akurat dengan metode *full costing* pada Dapoer Syifa

2. TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008, Usaha Kecil dan Menengah (UKM) adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar. Dalam sektor kuliner, UKM memiliki karakteristik pengelolaan yang cenderung sederhana, fleksibel, namun sering kali menghadapi kendala dalam hal pencatatan keuangan dan akuntansi biaya yang terstruktur.

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya-biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya (N Fitri, 2021). Dalam menghitung harga pokok produksi, biaya harus diklasifikasikan dengan tepat, pada umumnya terdiri dari:

1) Biaya Bahan Baku Direct (*Raw Material Cost*): bahan utama yang membentuk bagian menyeluruh produk setengah jadi atau produk jadi. Bahan baku yang dimasukkan dalam proses produksi untuk diolah dapat bersumber dari vendor, supplier dalam (local), impor, atau dari pengelolaan sendiri (Marundha, P. D. & A. (2022). Akuntansi biaya Teori & penerapan dalam bisnis. Marundha, 2022). 2) Biaya Tenaga Kerja Langsung (*Direct Labor Cost*): Gaji atau upah yang dibayarkan kepada karyawan yang terlibat langsung dalam proses pembuatan produk (Harahap et al., 2023). 3) Biaya Overhead Pabrik (BOP): Seluruh biaya produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, seperti biaya penyusutan alat, biaya listrik, air, dan bahan penolong (gas, kemasan, dll) (Angellina et al, 2026).

Harga pokok produksi adalah jumlah pengorbanan ekonomis (uang dan sumber daya) yang dilakukan untuk memperoleh produk atau jasa yang diperlukan oleh perusahaan sebagai sarana untuk menghasilkan keuntungan (Banamakani, 2023). Harga Pokok Produksi (HPP) mencerminkan total pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk memproses bahan baku menjadi produk jadi. Perhitungan HPP yang akurat berfungsi sebagai: A) Dasar untuk menentukan harga jual produk. B) Alat untuk memantau realisasi biaya produksi. C) Dasar untuk menghitung laba atau rugi periodik. Metode *Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Purwanto & Watini, 2020).

Formulasi perhitungan HPP dengan metode *Full Costing* digambarkan sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja Langsung + BOP Variabel + BOP Tetap = Harga Pokok Produksi

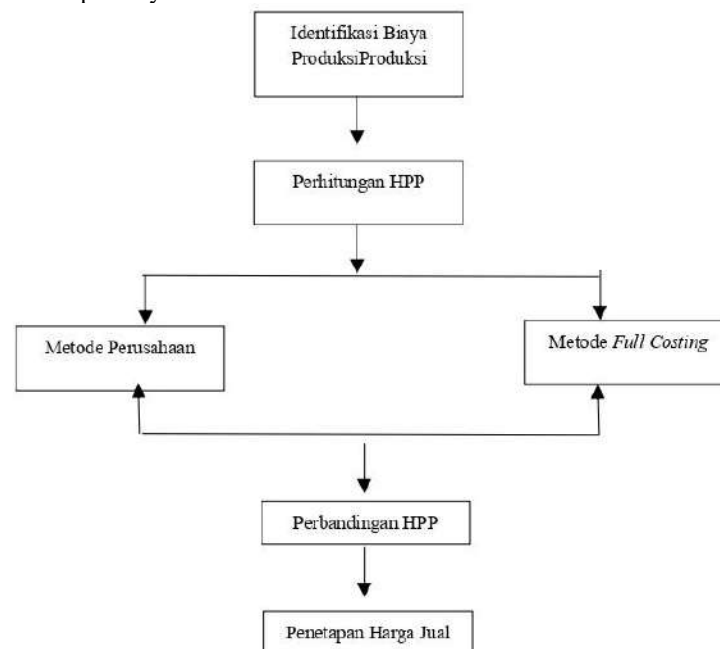
Kelebihan dari metode ini adalah mampu menyajikan informasi biaya produk secara *komprehensif* karena tidak ada biaya *overhead* yang diabaikan, sehingga menghindari risiko penjualan produk di bawah harga produksi riil. (Izmi et al., 2024)

Harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan kepada konsumen untuk mendapatkan manfaat dari suatu produk atau jasa (Farah Salsabilla, 2024). Salah satu pendekatan yang paling sering digunakan dalam UKM berbasis manufaktur/kuliner adalah metode *Cost-Plus Pricing* (Penetapan Harga Biaya-Plus).

Dengan metode ini, harga jual ditentukan dengan cara menambahkan persentase tingkat keuntungan (*markup*) yang diharapkan dari total biaya pokok produk.

Harga Jual = Harga Pokok Produksi + Persentase Markup Harga Pokok Produksi

Kerangka berpikir dalam penelitian ini disusun berdasarkan hubungan antara Harga Pokok Produksi (X1) dan Metode *Full Costing* (X2) terhadap penetapan harga jual pada Ayam Bakar Dapoer Syifa (Y). Harga pokok produksi digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual karena mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Sementara itu, metode *full costing* diterapkan dengan menambahkan persentase keuntungan yang diharapkan ke dalam harga pokok produksi sehingga dapat membantu usaha menetapkan harga jual secara lebih tepat. Dengan demikian, perhitungan harga pokok produksi dan penetapan metode *full costing* diduga berpengaruh terhadap penetapan harga jual pada UKM Ayam Bakar Dapoer Syifa.



Sumber : (Data diolah, 2026)

Gambar 1. Kerangka berpikir

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan studi kasus yang bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan penerapan metode *Full Costing* dalam penetapan harga jual pada UMKM Ayam Bakar Dapoer Syifa. Metode penelitian yang berlandaskan filsafat *positivisme*, digunakan untuk meneliti populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen, dan analisis data bersifat kuantitatif/statistik dengan tujuan menguji hipotesis yang telah ditetapkan (Amelia Tahitu, Alex Robert Tutuhantunewa, 2024). Pendekatan ini dipilih karena menjelaskan secara menyeluruh proses perhitungan biaya produksi serta penetapan harga jual yang diterapkan dalam UMKM Ayam Bakar Dapoer Syifa. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari: 1) Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung melalui wawancara dengan pemilik usaha, pengamatan proses produksi, serta diskusi terkait perhitungan biaya dan penetapan harga jual pada Ayam Bakar Dapoer Syifa. 2) Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari dokumen pendukung seperti catatan biaya produksi, laporan keuangan sederhana, faktur pembelian bahan baku, serta literatur dan penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian ini. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui Wawancara. Wawancara dilakukan secara

langsung dengan pemilik usaha untuk mengumpulkan informasi tentang proses produksi, pengeluaran biaya, dan metode yang dipakai dalam menentukan harga jual produk pada Ayam Bakar Dapoer Syifa.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan pada UKM Ayam Bakar Dapoer Syifa dengan objek penelitian berupa menu paket nasi ayam bakar. Dalam satu kali kegiatan produksi, usaha ini memproduksi sebanyak 100 porsi makanan yang dijadikan sebagai dasar dalam perhitungan biaya. Penelitian ini menganalisis berbagai variabel. Data diperoleh melalui wawancara, observasi langsung, dan dokumentasi biaya produksi pada Ayam Bakar Dapoer Syifa.

Perhitungan biaya produksi memiliki peranan penting dalam kegiatan usaha karena berkaitan langsung dengan penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk. Ketepatan dalam menghitung seluruh unsur biaya dapat membantu perusahaan mengetahui total biaya produksi secara lebih akurat sehingga perusahaan mampu menetapkan harga jual yang sesuai dan memperoleh keuntungan secara optimal (Afida, R. A., Prasetyo, H. B., & Mazidah, 2025). Selain itu, pengelolaan biaya yang baik juga dapat membantu meningkatkan efisiensi operasional usaha.

4.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Metode Perusahaan dan Metode *Full Costing*

Biaya bahan baku langsung merupakan biaya yang digunakan secara langsung dalam proses produksi 100 paket nasi ayam Bakar. Berdasarkan data yang diperoleh, total biaya bahan baku langsung sebesar Rp 1.255.000.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

NO	Keterangan	Jumlah
1	Ayam 10 kg	Rp 400.000
2	Beras 10 kg	Rp 130.000
3	Cabai Merah 1 kg	Rp 100.000
4	Bawang Putih 2 kg	Rp 80.000
5	Bawang Merah 31/2kg	Rp 100.000
6	Kunyit bubuk 2 renceng	Rp 30.000
7	Jahe bubuk 100g	Rp 20.000
8	Kecap Manis 3kg	Rp 100.000
9	Tomat 3kg	Rp 50.000
10	Margarin 2kg	Rp 125.000
11	Timun 3 kg	Rp 45.000
12	Selada 3 kg	Rp 75.000
TOTAL		Rp 1.255.000

Sumber: (Dapoer Syifa, 2026)

Berdasarkan tabel di atas, biaya terbesar terdapat pada ayam sebesar Rp 400.000. Hal tersebut menunjukkan bahwa bahan baku utama memberikan pengaruh besar terhadap total biaya produksi sehingga pengelolaannya perlu dilakukan secara efisien agar biaya tetap terkendali tanpa menurunkan kualitas produk yang dihasilkan.

Selain biaya bahan baku langsung, terdapat pula biaya bahan penolong yang digunakan untuk mendukung proses pengemasan produk. Total biaya bahan penolong yang dikeluarkan sebesar Rp 262.000.

Tabel 2. Biaya Bahan Penolong

No	Keterangan	Jumlah
1	Tempat Nasi Bento 100pcs	Rp 200.000,00
2	Plastik Kresek 3 pack	Rp 54.000,00
3	Sarung tangan Plastik 2pack	Rp 8.000,00
Total		Rp 262.000,00

Sumber: (Data Dapoer Syifa, 2026)

Dari tabel tersebut, penggunaan tempat nasi bento menjadi biaya yang paling besar dengan jumlah Rp 200.000. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas pengemasan menjadi faktor penting bagi Dapoer Syifa dalam memberikan kehygienisan produknya.

Pada tabel biaya tenaga kerja langsung total biaya yang dikeluarkan oleh Dapoer Syifa Rp 0, dikarenakan pemilik usaha mengerjakan usahanya sendiri sehingga tidak memakai tenaga kerja dari orang lain.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Keterangan	Jumlah
1	Gaji Karyawan	-
	Total	-

Sumber: (Data Dapoer Syifa, 2026)

Berdasarkan seluruh biaya produksi tersebut, perusahaan menghitung harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung, biaya bahan penolong, serta biaya upah tenaga kerja langsung. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 100 porsi makanan adalah sebesar Rp1.517.000.

Table 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 1.255.000
Biaya Bahan Penolong	Rp 262.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	-
Total Biaya Produksi	Rp 1.517.000
Laba yang diinginkan	50%
Laba	Rp 758.500
Total Biaya Produksi	Rp 2.275.500
Jumlah Produksi	100 porsi
HPP per Porsi	Rp 22.755

Sumber: Data Diolah, 2026

Hasil perhitungannya menunjukkan bahwa biaya produksi per porsi yang dihitung oleh perusahaan adalah Rp22.275. Namun, perhitungan tersebut belum mencakup semua biaya overhead pabrik dalam komponen biaya produksi. Akibatnya, harga pokok produksi yang dihasilkan masih lebih kecil dibandingkan dengan biaya produksi yang sebenarnya. Jika perusahaan menggunakan cara perhitungan itu sebagai acuan dalam menentukan harga jual, maka ada kemungkinan keuntungan yang didapatkan tidak mencapai tingkat maksimal.

Biaya *overhead* pabrik terdiri dari gaji pimpinan, biaya gas, serta penyusutan kompor dengan total biaya sebesar Rp796.500.

Table 5. Biaya Overhead Pabrik Tetap

No	Keterangan	Jumlah
1	Gaji Pimpinan	Rp 700.000
2	Gas	Rp 84.000
3	Penyusutan Kompor	Rp 12.500
	Total	Rp 796.500

Sumber: (Data Dapoer Syifa, 2026)

Selain biaya *overhead* pabrik tetap, terdapat juga biaya *overhead* pabrik variabel yang terdiri atas transportasi dan biaya bahan penolong

Table 6. Biaya Overhead Pabrik Variabel

No	Keterangan	Jumlah
1	Transportasi	Rp 60.000
2	Tempat Nasi Bento 100pcs	Rp 200.000

3	Plastik Kresek 3 pack	Rp	54.000
4	Sarung tangan Plastik 2pack	Rp	8.000
	Total	Rp	322.000

Sumber: (Data Dapoer Syifa, 2026)

Berdasarkan seluruh perhitungan biaya tersebut, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 1.255.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	-
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 796.500
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 322.000
Total Biaya Produksi	Rp 2.373.500
Laba yang diinginkan	50%
Laba	Rp 1.186.750
Total Biaya Produksi	Rp 3.560.250
Jumlah Produksi	100 porsi
HPP per Porsi	Rp 35.600

Sumber: Data Diolah, 2026

4.2 Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Metode Perusahaan dan Metode Full Costing

Tabel 3. Perbandingan HPP Ayam Bakar Dapoer Syifa dengan *Full Costing*

Metode	April
<i>Full Costing</i>	Rp 3.560.250
Perusahaan	Rp 2.275.500
Selisih	Rp 1.284.750

Sumber : (Data diolah, 2026)

Perbedaan antara HPP Ayam Bakar Dapoer Syifa dengan metode *full costing* pada bulan april 2026 menunjukan selisih sebesar Rp1.284.750 Selisih terjadi karena Ayam Bakar Dapoer Syifa tidak mengikutsertakan biaya penyusutan peralatan dalam perhitungannya, sementara metode *full costing* mencakup seluruh komponen anggaran, termasuk penyusutan mesin serta peralatan. karena peralatan yang dipakai untuk produksi mempunyai umur ekonomisnya, sebagai contoh pada usaha ini kompor merupakan alat yang dapat mengalami penyusutan peralatan sehingga jika diasumsikan harga jual kompor ini Rp 450.000 dengan masa umur ekonomis 3 tahun maka biaya penyusutan Rp $450.000 : 36 \text{ bulan} = \text{Rp } 12.500/\text{bulan}$, jadi biaya penyusutan untuk kompor ini ialah Rp12.500/bulan.

Tabel 4. Perbandingan Harga Jual Ayam Bakar Dapoer Syifa dengan Metode *Full Costing*

Metode	April
<i>Full Costing</i>	Rp 35.600
Perusahaan	Rp 22.755
Selisih	Rp 12.745

Sumber : (Data diolah, 2026)

4.3 Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menurut Metode Perusahaan

Berdasarkan studi mengenai penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan, dapat diketahui bahwa perusahaan telah melakukan perhitungan harga pokok produksi untuk Ayam Bakar. Hal ini dilakukan dengan

menghitung seluruh biaya bahan baku serta biaya overhead pabrik. Dalam menentukan harga jual, perusahaan menggunakan metode perkiraan, yaitu dengan menghitung total biaya produksi lalu membaginya berdasarkan jumlah unit yang dihasilkan, kemudian menambahkan margin keuntungan yang diharapkan, yaitu sebesar 50%. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, harga pokok produksi untuk 100 porsi pada bulan April 2026 tercatat sebesar Rp2.275.500,.

Dalam praktiknya, perhitungan internal yang dilakukan oleh Dapoer Syifa masih tergolong sangat sederhana dan bersifat konvensional. Pemilik usaha hanya menjumlahkan pengeluaran kas kasat mata yang dikeluarkan secara langsung saat proses produksi berlangsung, yaitu biaya bahan baku langsung sebesar Rp1.255.000, dan biaya bahan penolong sebesar Rp262.000,. Sementara itu, biaya tenaga kerja langsung dicatat sebesar Rp0, karena operasional usaha sepenuhnya dikerjakan sendiri oleh pemilik tanpa melibatkan karyawan eksternal. Melalui metode penambahan profit margin sebesar 50% dari total pengeluaran tersebut, didapatkan estimasi harga pokok produksi per porsi yang dinilai lebih rendah dari kondisi riilnya. Ketidadaan pencatatan biaya tidak langsung ini berpotensi membuat pemilik usaha tidak menyadari adanya pengikisan keuntungan akibat beban-beban operasional tersembunyi yang tetap berjalan.

4.4 Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menurut Metode *Full Costing*

Berdasarkan hasil kalkulasi full costing, total biaya produksi pada bulan April 2026 tercatat sebesar Rp3.560.250, sementara harga per porsi yang ditetapkan sebesar Rp35.600.

Penerapan metode *full costing* memberikan hasil yang berbeda karena metode ini mengintegrasikan seluruh elemen biaya ke dalam perhitungan, baik biaya yang bersifat variabel maupun tetap. Komponen biaya produksi dalam metode *full costing* meliputi biaya bahan baku langsung (Rp1.255.000), biaya tenaga kerja langsung (Rp0), biaya overhead pabrik (BOP) tetap (Rp796.500, yang mencakup gaji pimpinan, biaya gas, dan penyusutan kompor), serta BOP variabel (Rp322.000, untuk transportasi dan bahan penolong). Dengan memasukkan seluruh pengorbanan sumber ekonomi ini, nilai investasi riil yang dibutuhkan untuk menghasilkan 100 porsi paket nasi ayam bakar menjadi lebih komprehensif. Saat ditambahkan ekspektasi laba sebesar 50%, didapatkan akumulasi total nilai produksi berdasar *full costing* sebesar Rp3.560.250, sehingga menghasilkan penetapan harga jual per porsi yang lebih ideal dan akurat bagi ketahanan jangka panjang finansial UKM.

4.5 Perbandingan Hasil Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menurut Metode Perusahaan dan *Full Costing*

Biaya produksi yang dihitung dan harga jual Ayam Bakar pada bulan April 2026 lebih rendah dibandingkan dengan pendekatan full costing yang menghasilkan biaya pokok produksi sebesar Rp2.275.500, dengan harga jual per porsi Rp22.755. Cara yang digunakan ayam bakar untuk menentukan harga jual dinilai terlalu rendah, karena biaya pokok produksi untuk 100 porsi bulan April 2026 mencapai Rp2.275.500. Selama dua bulan terakhir, harga jual per unit yang ditetapkan perusahaan berada dalam rentang Rp22.755 tanpa mengalami perubahan.

Namun, pada bulan Maret 2026, harga jual meningkat menjadi Rp35.600, per porsi karena menggunakan metode *full costing*. Selisih angka yang timbul di antara kedua metode ini terjadi secara signifikan akibat adanya biaya-biaya overhead pabrik tetap yang diabaikan dalam pencatatan internal pemilik usaha, terkhusus biaya penyusutan mesin dan peralatan produksi seperti kompor. Pada metode perusahaan, pengeluaran alat masak tidak dialokasikan sebagai beban depresiasi bulanan berdasarkan umur ekonomisnya.

Hasil kajian ini selaras dengan penelitian terdahulu yang dibuat oleh (Afriani et al., 2025), yang menyatakan bahwa perhitungan HPP menggunakan pendekatan full costing cenderung lebih tinggi jika dibandingkan dengan kalkulasi pemilik usaha, yang biasanya hanya menggunakan perkiraan. Sehingga disarankan untuk UMKM seperti Ayam Bakar Dapoer Syifa menerapkan metode full costing sehingga mereka bisa menetapkan harga penjualan dengan lebih akurat dan mengelola keuntungan dengan lebih efisien.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai analisis harga pokok produksi pada UKM Ayam Dapoer Syifa, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nominal yang cukup signifikan antara perhitungan yang dilakukan oleh pemilik usaha dengan metode *Full Costing*. Pada periode April 2026, perhitungan konvensional oleh pemilik usaha menghasilkan Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar Rp2.275.500, dengan harga jual Rp22.755, per porsi. Sementara itu, kalkulasi dengan metode *Full Costing* menghasilkan HPP yang lebih tinggi, yaitu sebesar Rp3.560.250, dan harga jual ideal sebesar Rp35.600, per porsi dengan target margin laba yang sama sebesar 50%. Selisih HPP sebesar Rp1.284.750, dan selisih harga jual sebesar Rp12.745, per porsi ini terjadi karena pemilik usaha cenderung mengabaikan biaya tidak langsung yang tidak kasat mata, khususnya alokasi biaya penyusutan mesin dan peralatan

produksi. Akibatnya, penetapan harga jual oleh perusahaan selama ini dinilai terlalu rendah (*understated*) karena belum mencakup seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang riil dalam proses produksi.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, terdapat beberapa saran aplikatif yang dapat direkomendasikan bagi pelaku usaha maupun praktis terkait:

1) Bagi Pemilik UKM Ayam Bakar Dapoer Syifa: Diharapkan untuk mulai mengadopsi dan menerapkan metode *Full Costing* secara konsisten dalam melacak komponen biaya produksinya. pemilik usaha harus memulai mengidentifikasi, mencatat, dan memasukkan komponen biaya penyusutan aset tetap (seperti kompor dan peralatan memasak lainnya) ke dalam struktur biaya *overhead* pabrik. hal ini sangat penting agar harga jual yang ditetapkan benar-benar akurat, maupun menutupi seluruh biaya operasional yang sesungguhnya, serta menghindarkan usaha dari risiko kerugian yang tidak disadari di masa mendatang. 2) Bagi Praktisi dan Pengambilan Kebijakan UMKM: hasil penelitian ini dapat dijadikan rujukan bagi dinas terkait atau komunitas pendamping UMKM untuk memberikan pelatihan akuntansi biaya yang lebih terstruktur dan aplikatif. edukasi mengenai pentingnya kalkulasi biaya tidak langsung (Seperti Penyusutan aset dan utilitas) perlu ditingkatkan agar para pelaku usaha kuliner skala kecil memiliki daya saing yang kuat serta pengelolaan keuntungan yang lebih efisien di tengah ketatnya persaingan bisnis.

REFERENSI

- Afida, R. A., Prasetyo, H. B., & Mazidah, N. (2025). *Pengaruh perhitungan biaya produksi, komponen biaya produksi, dan kesesuaian harga terhadap penetapan harga jual jasa jahit pada usaha jahit rumahan di kec Baureno Bojonegoro*. <https://repository.stiekia.ac.id/id/eprint/187/1/BAB%201-3%20Rahma%20Aliya.pdf>
- Afriani, N., Sumantri, R., Hasdiyanti, R., & Ramadhani, S. P. (2025). *Perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing: penetapan harga jual produk UKM es teh Aur*. 1(4), 304–309. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.101>
- Alfadhilla, D. A. (2024). *Evaluasi efisiensi biaya produksi pada UD. Estu Sae* :2,97-106. <https://doi.org/10.56943/esensi.v27i2.39>.
- Amelia Tahitu, Alex Robert Tutuhantunewa, V. M. F. (2024). *Pengaruh komunikasi organisasi terhadap gaya kepemimpinan lurah milenial di kota ambon 1,2,3*. 6(1), 53–72. <https://doi.org/10.38012/jb.v6i1.1215>
- Angellina, R., Fadhila, R., & Fhitri, R. S. (n.d.). *Biaya Overhead Pabrik : Analisis Biaya Overhead Pabrik dalam Penentuan Harga Pokok Produksi*. 2(1), 1–10. <https://doi.org/10.66155/fvhjsa27>
- F Salsabilla, M. I. F. (2024). *Pengaruh harga dan kualitas produk terhadap keputusan pembelian 1,2*. 474–480. <https://doi.org/10.55883/jiemas.v3i3.86>
- Fauzi, A., Yuniati, T., Fatimah, D., Salsabila, I., Alya, L., Astuti, R. D., & Triwijayanti, W. R. (2024). *Implementasi perhitungan biaya bersama dalam perusahaan industri*. 2(2), 1466–1475. <https://doi.org/10.69718/ijesm.v2i2.206>
- Fitri, D. A., Puspitasari, E. Y., & Dzulhasni, S. (2025). *Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing sebagai dasar penentuan harga jual (Studi Kasus UMKM Ayakh Ugan di Kota Baturaja)*. 09(03), 1–14. <https://doi.org/10.66155/fvhjsa27>
- Harahap, B., Isra, N., & Rahmat, M. (2023). *Analisis penerapan akuntansi biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung terhadap peningkatan hasil produksi pada PT Ghim Li Indonesia*. September, 233–240. https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Harahap%2C+B.%2C+Isra%2C+N.%2C+%26+Rahmat%2C+M.+%282023%29.+Analisis+penerapan+akuntansi+biaya+bahan+baku+dan+biaya+tenaga+kerja+lansung+terhadap+peningkatan+hasil+produksi+pada+PT+Ghim+Li+Indonesia.+September%2C+233%E2%80%93240.&btnG=
- Izmi, S. R., Dunakhir, S., Akuntansi, J., & Makassar, U. N. (2024). *Bongaya Journal of Research in Accounting*. 7, 56–66. <https://doi.org/10.37888/bjra.v7i1.506>
- Khairunnisa, N., Adawiyah, S. R., & Inayah, Y. D. (2025). *Analisis penerapan perhitungan harga pokok pesanan untuk efisiensi penetapan harga di Indira ' s Kitchen*. 2(2), 148–158. <https://ejournal.mediakunkun.com/index.php/kunkun/article/view/250>
- Marundha, P. D. & A. (2022). *Akuntansi biaya Teori & penerapan dalam bisnis*. Marundha, P. D. & A. (2022).

Akuntansi biaya Teori & npenerapan dalam bisnis. <https://doi.org/10.55903/juria.v4i3.335>

- Oktaria, D. (2026). *Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing pada UMKM Titin Taylor*. 5(2), 358–371. <https://doi.org/10.31933/zxxkpq46>
- Pattimahu, A. M., & Tangke, D. M. (2025). *Journal Accounting Issues*. 02(01), 1–10. <https://doi.org/10.31959/jai.v2i1.3183>
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). *Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga jual(study kasus unit usaha Regar Friut)*. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Yani, E. (2023). *Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga produksi (studi kasus pada UMKM Es Teh Nusantara Cabang Kota Jambi)*. 3(2), 128–137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>